

Mood board's
GRAND MENU

mood board
Baru & Bistro * MusiQ

1

DIPS & DANISH

ディップ & デニッシュ

Mood board's Specialite

フランス産発酵バターの香るデニッシュ生地に
個性豊かなディップをたっぷりと乗せ味わう ムードボードのスペシャリテ
まずはここからお楽しみください

BLACK TRUFLLE DIPPED IN CREAM

黒トリュフクリームディップ

1,280 (1,408)

華やかな黒トリュフの香りを閉じ込めた、なめらかなマスカルボーネのディップ
デニッシュにたっぷりとのお楽しみください

ASSORTED DIPS & DANISH

ディップ & デニッシュ盛り合わせ

2種 1,380 (1,518)

3種 1,850 (2,035)

4種 2,580 (2,838)

PLEASE CHOOSE

下のディップからお好きな組み合わせでお選びください

SHRIMP & CHICKPEA HUMMUS DIP

A. — 海老とひよこ豆のフムスディップ

優しい味わいのひよこ豆のフムスに、海老やクミンのエキゾチックな香りをプラス

CHICKEN WHITE LIVER BRULEE

B. — 鶏白レバーブリュレ

なめらかに裏ごしされた鶏白レバーのパテの表面をキャラメリゼし、甘くブリュレ仕立てに

SPICY BEET & RASPBERRY DIP

C. — ビーツ、フランボワーズのスパイシーディップ

鮮やかな色味のビーツのディップに、ベリーの爽やかな酸味と辛みのアクセントを効かせました

BLACK TRUFFLE CREAM DIP

D. — 黒トリュフクリームディップ

華やかな黒トリュフの香りを閉じ込めた、なめらかなマスカルボーネのディップ



SALAD

サラダ

SALAD WITH PERENNIAL WALL-ROCKET,KALE & WATERCRESS ~WASABI SEAWEEED VINEIGRETTE ON TOP~

クレソン、ケール、セルバチコのサラダ wasabi 海苔のヴィネグレット 1,280 (1,408)

爽やかな苦みの葉野菜をミックスし山葵の香りのアクセントを効かせて

NICOISE-STYLE SALAD WITH TUNA,ANCHOVIES & OLIVE

ツナ、アンチョビ、オリーブのニース風サラダ 1,460 (1,606)

フランス、ニース地方の郷土料理 具だくさんの定番サラダ

CAESAR SALAD WITH WHITE FISH FRITTERS & ROSE CHICORY

白身魚のフリットとロゼチコリのシーザーサラダ 1,480 (1,628)

食感と彩りの良いロゼチコリを揚げたての白身魚と合わせ、シーザーサラダ仕立てに

LYON STYLE SALAD WITH WHITE CHICKEN LEVER AND POACHED EGG

鶏白レバーとポーチドエッグのリヨン風サラダ 1,580 (1,738)

ソテーした鶏白レバーで仕上げるフランス、リヨン地方のサラダ



APPETIZER

前菜

COLD 冷菜

FRESH BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUIT

フレッシュブラータチーズと季節フルーツ

1,860 (2,046)

柔らかなチーズに果実の酸のアクセント

FRESH SEASONAL FISH CARPACCIO

旬の鮮魚カルパッチョ

1,780 (1,958)

本日の魚はスタッフまで

ARRABBIATA-STYLE BRAISED BEEF TRIPS

穴子のエスカベッシュ ビーツクーリ

880 (968)

スペイン版南蛮漬けを濃厚なビーツのソースとご一緒に

TARTAR WITH SQUID & BLACK RICE

アオリイカと黒米のタルタル

1,380 (1,518)

軽く炙ったアオリイカとモチモチの黒米を合わせたタルタル

ANCHOVY OLIVES

アンチョビオリーブ

660 (726)

自家製のオイルでマリネ お酒のお供に

CUMIN SCENTED SEARED SALMON

クミン香るサーモンのタタキ

1,260 (1,386)

エキゾチックなクミンの香りを纏わせた一皿

DUCK HAM & RODIGIANO CHEESE

合鴨の生ハムとロディジャーノチーズ

1,180 (1,298)

噛むほどに旨味の出る鴨肉の生ハム

RAISIN BUTTER

レーズンバター

600 (660)

ロンサカパの香るラムレーズンとクリームチーズのハーモニー

IBERIAN PORK SALAMI CHORIZO

イベリコ豚のサラミチョリソー

880 (968)

脂の旨味を楽しめるピリ辛のサラミです

HOT 温菜

FRIED OBA SARDINES & ANCHOVY POTATO FRITTERS - NEO FISH & CHIPS

大羽イワシフライとアンチョビポテトフリット ～Neoフィッシュ & チップス～ 1,380 (1,518)

フィッシュ&チップスの新提案

AJILLO WITH HIROSHIMA OYSTERS & KUJO LEEKS

広島県産 牡蠣と九条葱のアヒージョ 1,080 (1,188)

黒スパイスを効かせたアヒージョ ぜひ自家製パンと一緒に楽しみください

DUKKAH SPICED FRITTED WHOLE BRUSSELS SPROUTS

デュカスパイスを効かせた 芽キャベツの丸ごとフリット 950 (1,045)

ミックススパイスとナッツの香りでお楽しみください

STEAMED OFFSHORE SHIJIMI CLAM WITH WHITE WINE

沖しじみの白ワイン蒸し 1,200 (1,320)

フェンネルの香りを纏った沖しじみの白ワイン蒸し

BURGUNDY-STYLE SPRING ROLL WITH WHELK & MUSHROOM

パートフィロで包んだツブ貝とキノコのブルゴーニュ風春巻き 1,280 (1,408)

ハーブバターでソテーしたツブ貝を春巻き仕立てに

ARRABBIATA-STYLE BRAISED BEEF TRIPS

牛トリップのアラビアータ煮込み 1,280 (1,408)

じっくりトマトと煮込んだハチノスをピリ辛に仕上げました

SMOKED MOZZARELLA CHEESE OMELET WITH TRUFFLE SAUCE

燻製モッツアレラチーズのオムレツ トリュフソース 1,680 (1,848)

濃厚なトリュフの香りと一緒に楽しみください

ROQUEFORT CHEESE GRATIN WITH AWAJI ONIONS

淡路玉葱のロックフォールチーズグラタン 1,180 (1,298)

ブルーチーズの香りに淡路玉ねぎを合わせ、アツアツで

FRENCH FRIES

フライドポテト プレーン 780 (858) / ハーブ 880 (968) / トリュフ 980 (1,078)

選べる3種のフレーバーでお楽しみください

RED SHRIMP MAYONNAISE

赤海老の “エビマヨ” 1,800 (1,980)

揚げたての赤海老を自家製アメリカーナマヨにたっぷり絡めて

CROQUETTES OF BEEF CHEEKS STEWED IN RED WINE

牛頬肉の赤ワイン煮込みコロッケ 1,340 (1,474)

フレンチの定番、牛頬肉の赤ワイン煮込み入りの贅沢コロッケ

BAKED PORK LEG & SALSICCIA WITH ALMOND BREADCRUMBS

豚足とサルシッチャのアーモンドパン粉焼き 1,480 (1,628)

とろける食感の豚足に衣で食感のアクセントを加えました



SEAFOOD

魚介

ROASTED TUNA COLLAR WITH HERBS & SPICED

マグロカマのロースト ハーブ & スパイス

2,880 (3,168)

ハーブとスパイスで豪快に仕上げます

SPECIAL! BOUILLABAISSSE

特製！ブイヤベース

3,680 (4,048)

丁寧にじっくり仕込む魚介の旨味たっぷりのブイヤベース

BAKED LOBSTER AND SCALLOPS IN PIE WITH VERMOUTH SAUCE

オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き ベルモットソース

3,980 (4,378)

アツアツのパイと魚介類の旨味を凝縮させたクリームソース



Meat

肉

TANBA BLACK CHICKEN FROM HYOGO PREFECTURE

丹波黒鶏 兵庫 2,580 (2,838)

力強い旨味としっかりとした肉質をお楽しみいただけます

MATSUZAKA-PORK FROM MIE PREFECTURE

松阪豚 三重 2,880 (3,168)

歯切れがよい肉質と油の旨味を堪能できます

DUCK DOMESTIC

鴨 国産 2,880 (3,168)

柔らかく、こってりとした脂の味わいをお楽しみください

EZO-DEER FROM HOKKAIDO

蝦夷鹿 北海道 3,680 (4,048)

旨味の凝縮した柔らかな赤身をお楽しみください

LAMB FROM AUSTRALIA

仔羊 オーストラリア 3,680 (4,048)

柔らかくマイルドな香りのラム肉です

JAPANESE BLACK RUMP

黒毛和牛 ランイチ 4,680 (5,148)

赤身の旨味を存分に堪能できます

T-BONE FROM USA

Tボーン アメリカ 7,800 (8,580)

サーロインとフィレを楽しめる贅沢な一品



PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

FETTUCCINE WITH DRIED MULLET ROE FROM SARDINIA WITH LEMON CREAM

サルディーニャ産からすみのレモンクリームパスタ 生パスタ フェットチーネ 1,780 (1,958)

さっぱりとしたレモンがほのかに香るクリームソースにイタリアサルディーニャのカラスミのアクセント 平打ち麺がよく合います

PASTA WITH OYSTERS, AGED BACON AND DRIED TOMATOES IN OIL SAUCE

牡蠣と熟成ベーコン、ドライトマトのオイルソースパスタ 1,780 (1,958)

牡蠣とベーコンのうまみを絡めたスパゲッティーニ

JAPANESE BLACK RAGOUT SAUCE PACCHERI

黒毛和牛のラグーソース パッケリ 2,160 (2,376)

赤ワインをベースにじっくりと煮込んだソースが極太のリングパスタ「パッケリ」によく絡みます

PILAF WITH DUCK MEAT & SPRING ONION WITH WASABI FLAVOR

カモネギwasabiピラフ 1,680 (1,848)

鴨・ネギの間違いない組み合わせをピラフに アクセントに山葵の香りを

HOKKAIDO SEA URCHIN CREAM RISOTTO

北海道産ウニのクリームリゾット 2,380 (2,618)

新鮮な雲丹と希少なロディジャーノチーズを使った贅沢なリゾット

PAIN

ASSORTED BREAD

パン盛り合わせ	2種	500 (550)
	3種	600 (660)
	4種	700 (770)

BRIOCHE

ブリオッシュ	300 (330)
--------	-------------

BUTTER SALT

バターソルト	300 (330)
--------	-------------

CAMPAGNE

カンパーニュ	300 (330)
--------	-------------

CROISSANT CUBE

クロワッサンキューブ	300 (330)
------------	-------------



SNACK & CHEESE

おつまみ ・ チーズ

CARAMELIZED NUTS

キャラメルナッツ

500 (550)

GREEK-STYLE PICKLES

ギリシャ風ピクルス

500 (550)

SHRIMP CRACKERS

えびせんべい

500 (550)

CHOCOLATE CRYSTALS

チョコレートの結晶

550 (605)

DRIED FRUITS

ドライフルーツ

700 (770)

BEEF JERKY

ビーフジャーキー

800 (880)

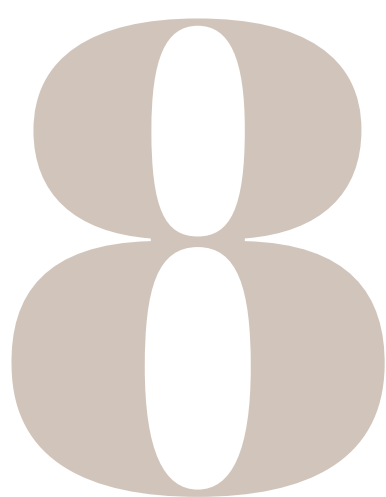
CHEESE

チーズ

1種 700 (770)

3種 1,800 (1,980)

5種 3,200 (3,520)



DESSERT

デザート

SEMIFREDDO WITH ORANGE & CARAMELIZED NUTS

オレンジとキャラメルナッツのセミフレッド

880 (968)

オレンジのさわやかな風味と、キャラメルナッツのほろ苦い食感が楽しいアイスクーキ

RICH CHOCOLATE TERRINE

濃厚なテリーヌショコラ

900 (990)

カカオ分57%のチョコレートを使用した、濃厚でなめらかなテリーヌショコラ

JERSEY MILK GELATO WITH SEASONAL FRUITS

旬の果実とジャージーミルクジェラート

980 (1,078)

旬の果実とコク深いジャージー牛乳の自家製ジェラート

SEASONAL MONT BLANC CAKE

季節のモンブラン

1,180 (1,298)

旬の果実をクリームにしてたっぷりと絞った、贅沢な一品

Special

AFTERNOON TEA

丸の内仲通りを臨む煌びやかで広々とした店内で、
いつもより少し贅沢なティータイムを。
フリーフローの紅茶、フレーバーティーと共にごゆっくりお楽しみください。

アフタヌーンティーセット

ファースト スパークリングワイン
カフェドリンク90分飲み放題付き

お一人様 **5,000** (5,500)

要予約・休日限定 / 2名様より承ります

ご予約受付中 休日のみ要予約 / 2名様～

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

【Policy of the removal of specified ingredient】
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。